La barbabietola da foraggio in Istria

L' allevamento del bestiame, intimamente connesso all' esercizio dell' agricoltura, ha assunto sempre più importanza man mano che questa ha progredito. Si può quindi affermare indiscutibilmente che oggidì non si può concepire una buona agricoltura se non è accoppiata ad un razionale allevamento di bestiame. A sua volta l' industria zootecnica è subordinata alla praticoltura, fonte principale del mantenimento del bestiame e da cui dipende l' importanza che in un' azienda agricola si dà alla zootecnia. Per allevare quindi un numero adeguato di capi occorre disporre dei foraggi in tutte le stagioni. Fra essi v' e n' è uno che quantunque sia abbastanza conosciuto, tuttavia non gli si attribuisce quell' importanza che effettivamente merita, e passa così in seconda linea rispetto alle altre solite colture: tale è la barbabietola da foraggio. Essa costituisce un mangime fresco, prezioso specie durante la stagione invernale quando scarseggiano gli altri mangimi. Inoltre possiede tutti i requisiti richiesti per una sana alimentazione: nutriente, facilmente digeribile, e molto appetito; essendo ricco di acqua e di idrati di carbonio tiene inoltre il primo posto nella alimentazione delle vacche da latte.

La sua coltivazione trova condizioni favorevoli nella nostra provincia? Nella maggior parte dei casi si può rispondere senza altro affermativamente, senza illuderci di poter ottenere quei risultati che si ottengono in zone meno siccitose dell' Istria. La mancata riuscita di questa coltura da noi, viene attribuita alla mancanza di precipitazioni e ciò fino ad un certo punto può essere vero; ma bisogna anche ammettere che le sue esigenze non sono ancora ben comprese da tutti, e quindi il modo di lavorare lascia purtroppo a desiderare. Bisogna considerare anzitutto che ci troviamo di fronte ad una coltura sarchiata per eccellenza, il che vuol dire esigente di un' accurata e sopratutto profonda lavorazione del terreno, cosa che l' agricoltore potrà ottenere quando si deciderà ad abbandonare certe specie di aratri e comincerà a fare uso di tipi moderni e perfezionati. Molti diranno che nelle rocce non vale neppure l' aratro di ferro: giustissimo. Ciò non

toglie però che ci siano terreni dove lo strato arabile è suscettibile di una lavorazione dieci volte più profonda di quella che si fa comunemente. E si può aggiungere ancora che non si potrà pretendere di coltivare la barbabietola in un terreno da vigna, per esempio. Si lavori profondo dunque, dove si vuol coltivare la bietola, e si faccia uso del ripuntatore dove il terreno lo permette; ripuntare vuol dire innaffiare.

La buona lavorazione del terreno non deve essere disgiunta da una ricca concimazione; se ne capisce facilmente la ragione: la barbabietola è una pianta di rapido sviluppo e capace di elevatissime produzioni, per cui ha bisogno di trovare nel terreno un' abbondante scorta di sostanze nutrienti.

Necessita in primo luogo una forte letamazione nella dose di almeno 350-400 q.li per ettaro di stallatico da incorporarsi con l' aratura. Tale concimazione organica vuol essere completata naturalmente da quella chimica poichè il letame non è di pronta azione e non possiede le sostanze in forma così concentrata come i concimi chimici. Una formula di concimazione chimica potrebbe essere la seguente: perfosfato q.li 4, solfato ammonico q.li 1.5, sale potassico q.li 2, per ettaro.

Il perfosfato si potrà eventualmente sostituire con scorie Thomas specie nei terreni calcio-carenti; il solfato ammonico con calciocianamide ed infine il sale potassico con le ceneri in ragione di 8-10 q.li ad ettaro.

Comunque la concimazione chimica completa è assolutamente necessaria in quanto trattasi di una pianta esigente in fatto di alimentazione e quindi sarebbe grave errore farne a meno.

Qualche parola si può dire anche sulle varietà. Di esse le più indicate sono le semizuccherine e tra queste ne abbiamo parecchie: Mammouth, Eckendorf, Gialla di Germania, Vilmorin, ecc.; le prime due sono maggiormente diffuse in Istria e si prestano egregiamente. Nella scelta delle varietà si faccia attenzione di non preoccuparsi eccessivamente di preferire i tipi di grande volume, come di solito si fa, ma ci si preoccupi invece del valore alimentare.

La semina si può eseguire in diversi modi: a buche, a spaglio, a macchina; quella a spaglio è senz' altro da scartarsi, mentre gli altri due sistemi possono essere buoni purchè si curino principalmente le distanze: 45-50 cm. tra le file e 25-30 cm. sulle file. Il seme non dev' essere esageratamente sotterrato:

2-3 cm. al massimo; si pratichi invece, a semina ultimata, la rullatura, particolarmente utile alla barbabietola, il cui seme in caso contrario non riesce ad aderire perfettamente al terreno e la germinazione potrebbe riuscire non regolare. In seguito si dovrà fare il diradamento sempre quando il terreno è bene asciutto. Si lasceranno le piantine più robuste e meglio sviluppate, attenendosi alle distanze più sopra indicate.

Le cure colturali successive consistono in frequenti zappature allo scopo di mantenere la freschezza del terreno ed eliminare le cattive erbe; se le piantine crescono stentate buona cosa sarebbe una concimazione in copertura, prima di una zappatura, a base di nitrato di calcio nella dose di q.li 1-1.5 ad ettaro, da spargere in un paio di riprese e possibilmente localizzandolo sotto le piantine. Quando esse hanno raggiunto un buon sviluppo i nostri agricoltori hanno l' abitudine di sfogliarle per utilizzare le foglie come mangime. Pessima pratica che deve essere abbandonata, in quanto l' ufficio della foglia è importantissimo. Con la sfogliatura si viene ad ostacolare alle piante la respirazione poichè le foglie ne sono i polmoni, e si viene inoltre a compromettere la nutrizione e quindi a dimezzare il raccolto La sfogliatura poi è tanto più dannosa quanto più è anticipata. In sostanza, usando questa pratica, si incorre in un errore gravissimo che è quello di rimettere parecchi quintali di radici per utilizzare si e no qualche quintale di foglia.

L' epoca della raccolta ha pure la sua importanza; generalmente s' ha troppa fretta e la si raccoglie prima del completo sviluppo; con ciò oltre a perdere parte del prodotto ci si mette nella condizione di rimanerne sprovvisti all' epoca in cui esso dovrebbe essere più prezioso, cioè durante l' inverno. La raccolta dunque va fatta nel tardo autunno e precisamente nella prima quindicina di novembre.

Infine si tenga nella dovuta considerazione anche il modo di conservazione; si tratta principalmente di sottrarre le radici al gelo e all' umidità che spesso sono causa di diminuzione del valore nutritivo. Occorre perciò scegliere un locale adatto e fare uso di paglia o tavole in modo da non far appoggiare le barbabietole su terra o su pavimento freddo e umido; sarà buona cosa coprirle con paglia. L' ideale per la conservazione delle bietole sarebbero i silos, ma da noi sono pochi gli agricoltori che ne dispongono, perciò è necessario adattarsi alla meglio.

Concludendo, non vi è ragione per cui la barbabietola da foraggio non venga coltivata su più larga scala nella nostra provincia; si impari un po' a conoscerla da vicino e si tenga presente l'indirizzo della moderna agricoltura basata sull'incremento zootecnico e di conseguenza sull'incremento delle foraggere.

C. Masau

PROPAGAZIONE DELL'OLIVO PER „ZATTE"

Le „ zatte " sono quei getti che si sviluppano sulla ciocca e sulle piegature delle radici più vecchie.

Sono originate molto spesso da gemme formate da ferite accidentali dovute a colpi di zappa od alla punta dell'aratro.

La moltiplicazione con zatte per quanto sia la più usata non è consigliabile. Asportando le zatte, infatti, si vengono a formare sopra i ceppi annosi delle larghe ferite le quali, coll'andare del tempo, potranno divenire focolari di necrosi e di carie e compromettere la vigoria della pianta. E se anche le ferite vengono rivestite con mastice, spesso si osserva che la sua azione preservatrice non è duratura e non arreca i vantaggi sperati.

Volendo procurarsi delle zatte è più opportuno allora ricorrere ad olivi che per una ragione qualsiasi dovranno essere abbattuti, oppure, in mancanza di questi, a piante annose di pieno vigore, avendo l'avvertenza di non assoggettarle che ad uno od al massimo a due tagli.

Gli olivi provenienti da zatte hanno il pregio di svilupparsi con una certa rapidità ed abbreviare così il tempo necessario ad ottenere delle piante atte ad essere collocate a dimora, ma ciononostante questo mezzo di moltiplicazione è bene non seguirlo, perchè gli olivi se traggono origine da tronchi vecchi, infetti e cariati, possono con facilità divenire preda di malattie.

Il legno della zatta per quanto ancora attaccato alla pianta madre si dimostri sano, portato a dimora può deperire lentamente specie se posto in terreno poco permeabile e male lavorato. La pianta andrà inoltre soggetta ad una produzione saltuaria perchè sarà sensibile agli sbalzi di temperatura ed alla siccità essendo fornita di radici avventizie e superficiali.

L'epoca più opportuna per staccare le zatte è la stagione invernale. Si scopre il ceppo, lo si libera dalla terra dalla quale

è ricoperto e con una piccola scure tagliente si asporta il getto con tutta la protuberanza alla base, cercando di ottenere con il taglio una superficie liscia e bene levigata.

Tale operazione va praticata durante il gennaio o il febbraio, avendo cura di conservare le zatte in luogo fresco, riparato dalla luce e dall'aria, e ricoprendole con della sabbia fino a marzo, epoca della piantagione.

Di preferenza si scelgano zatte con radici, badando che la corteccia sia verde e che il legno tagliato al piede sia bianco e non bruno e rossastro con venature scure.

Concludiamo dicendo che questo mezzo di propagazione usato comunemente in Istria presenta notevoli deficenze e che di conseguenza è preferibile, sempre ed in ogni caso, ricorrere a piante innestate provenienti da seme.

DOTT. A. ROSSI

Profilassi delle malattie d'infezione trasmissibili con il latte

(continuazione e fine — vedi n. 3)

Nonostante il più severo controllo, nonostante la più scrupolosa vigilanza da parte degli organi tecnici, il latte si insudicia e si contamina facilmente per varie cause: imperfetta e trascurata lavatura dei recipienti, trascurata o sommaria preventiva pulizia delle mammelle degli animali o delle mani del mungitore, malcurate operazioni di travasamento da un recipiente all'altro, compiute all'aria aperta, al vento, ecc., alterazioni dello stato di salute delle persone e degli animali, assai spesso occultate dagli interessati, ed infine alterazioni del prodotto e frodi relative.

Da qui la necessità di sottoporre il latte ad un qualsiasi trattamento per garantirne la sterilità e per assicurarne la conservazione.

Sterilizzazione del latte.

I mezzi di sterilizzazione del latte sinora adoperati non sono scevri d'inconvenienti.

Tra i mezzi fisici la *perfrigerazione* non modifica le proprietà organolettiche, chimiche e biologiche del latte; ma, pur inibendo lo sviluppo dei germi inevitabilmente in esso pervenuti, non li distrugge.

L' azione del calore ad alte temperature *in autoclave* (sino a 120°), come viene adoperato per la conservazione del latte in scatole, è capace di distruggere le forme batteriche vegetanti ed anche le spore; ma esso modifica le proprietà organolettiche (colore e sapore), le proprietà chimiche del lattosio e della caseina in maniera irreversibile e distrugge nel latte fattori vitaminici.

La tindallizzazione, che consiste nel portare il latte a 75-80° per 20-30' per 3 volte nell' intervallo di 24 ore, non è un metodo pratico.

L' ozonizzazione conferisce al latte un odore ed un sapore sgradevoli, che ne rendono difficile l' uso nell' alimentazione; inoltre non garantisce una sterilità assoluta, neppure dopo una durata di 4 ore.

La sterilizzazione elettrica è ancora in periodo d' esperimento.

Anche la *biorizzazione* di Löbech che consiste essenzialmente in un istantaneo riscaldamento ed un immediato raffreddamento del latte (facendo passare a tale scopo il latte in pressione attraverso un ugello e suddiviso in finissime goccioline) appartiene alle disinfezioni parziali.

Non resta così che la *pasteurizzazione* a nostra disposizione per potere da un lato distruggere i germi patogeni più pericolosi e dall' altro conservare il latte più a lungo.

Due sono i metodi di pasteurizzazione oggi in uso:

a) quello di riscaldare il latte a 74-95° per un minuto - un minuto e mezzo; con questo sistema detto anche *pasteurizzazione alta* i batteri sono più sicuramente uccisi ed il latte si conserva meglio; tale sistema ha però l' inconveniente di alterare i caratteri organolettici del latte che acquista un gusto di cotto, e forse anche di alterarne la digeribilità.

b) quello di riscaldare il latte a 63-65° per 20-30', detto anche *pasteurizzazione bassa* o *lenta*; i caratteri organolettici del latte rimangono intatti, non vengono distrutti gli enzimi (eccetto l' amilasi), la caseina e l' albumina non sono notevolmente alterate, la vitamina antirachitica rimane inalterata, la antiscorbutica si attenua e dilegua più per le manipolazioni del latte che per l' azione del calore. Nel latte pausteurizzato sopravvivono alcune forme batteriche vegetative che per lo più appartengono al gruppo dei batteri lattici; ma il numero dei germi superstiti rispetto a quello dei preesistenti è di gran lunga minore. Se

quindi il latte può subire una acidificazione per l'azione enzimatica dei batteri lattici, l'alterazione è tanto minore quanto minore è il numero di essi. Onde la conservabilità del latte pasteurizzato aumenta in confronto del latte crudo. A tale effetto bisogna però provvedere che il latte pasteurizzato sia subito raffreddato e mantenuto a temperature inferiori a 8-10° fino al momento della distribuzione in città, affinchè i superstiti germi non si moltiplichino, producendo le accennate alterazioni.

Il latte pasteurizzato non prolunga il suo periodo di conservabilità che per un tempo relativamente breve (al massimo 48 ore) e semprechè, dopo il riscaldamento, sia portato senza indugio e mantenuto alla temperatura dianzi indicata.

Molti germi, il tubercolare, qualche stipite di streptococco, alcuni ceppi di b. coli resistono alla pasteurizzazione, quando siano protetti da grumettini di caseina, che li inglobino quasi in un involucro protettore, o dalla pellicola che si forma alla superficie del latte riscaldato senza essere agitato.

Per ovviare a queste deficienze si sono escogitati apparecchi coi quali si fa agire il calore sul latte in sottilissimo strato e finamente diviso in modo che i germi ne risentano prontamente gli effetti dannosi prima che si abbiano nel latte modificazioni biochimiche notevoli, metodo che può dirsi di pasteurizzazione del latte laminato (metodo di Stassano), cioè sottoposto in strato sottile attraverso una sottile filiera metallica.

Vantaggi della sterilizzazione.

Tutte le città che fanno largo uso di latte pasteurizzato non lamentano più tanti pericolosi episodi di diarrea infantile, di febbri tifoidi, di scarlattina, di difterite, di tubercolosi.

H. Corry Mann rileva come a Londra, da quando si è introdotto il latte pasteurizzato che ha avuto un incremento fino a rappresentare anche l'85 % del consumo totale, le due malattie più diffuse, la diarrea infantile e la tubercolosi addominale, sono venute sempre più decrescendo.

In America, in un gruppo di città che non pasteurizzavano il latte o limitavano l'operazione al 50 % di tale prodotto, si ebbe un aumento del 13 % della tubercolosi infantile nei primi 4 anni di età, ed in un altro gruppo che aveva assoggettato quasi tutto il latte alla pasteurizzazione (90 %) una diminuzione della mortalità anche del 34 %. Un autore riferisce di un aumento

della tubercolosi tra i suini alimentati con lattone non sterilizzato, dal 0.7 % nel 1894 al 16.3 % nel 1923, e di un aumento della tubercolosi delle mucche dal 43 % nel 1906 al 73 % nel 1919. Nel 1925 si sono verificati in alcune città della Germania 581 casi di tifo con 68 decessi dovuti al latte non pasteurizzato. Una latteria di una di tali città non pasteurizzava il latte e quantunque avesse forniti giornalmente 8000 litri di latte ad una capitale dove il latte veniva però pasteurizzato, non si verificò nessun caso di tifo.

6) Centrali del latte.

Il nuovo regolamento sul latte contiene anche disposizioni che autorizzano le autorità locali ad istituire gli stabilimenti di pasteurizzazione.

Gli stabilimenti di pasteurizzazione voluti dal Codice del latte riuniscono il servizio di centralizzazione per il consumo del latte occorrente all' intero fabbisogno alimentare della città, nonchè il servizio di vigilanza igienica per il controllo sistematico di ogni partita di latte che ciascun produttore consegna allo stabilimento (art. 27 e 28). L' autorità locale, in altri termini, deve mantenere staccata una sezione dell' ufficio sanitario della città presso lo stabilimento di pasteurizzazione attraverso il quale deve obbligatoriamente passare *tutto* il latte destinato al pubblico consumo per i preventivi controlli.

Senonchè in alcune centrali si sono lamentati degli inconvenienti come sapore sgradevole, facile inacidimento e coagulazione del latte. Il Ministero ha provveduto perciò alla temporanea sospensione della costruzione di tali centrali, anche perchè costituiscono di solito organi intermediari non necessari e provocano perciò l' aumento del prezzo del prodotto, senza sensibile beneficio per la popolazione consumatrice, e recano anche una limitazione pregiudizievole del giusto compenso al produttore.

Nei comuni dove esiste la Centrale è vietata la vendita di altro latte ad eccezione di quello da potersi consumare « *crudo* » (art. 28).

Speciali disposizioni (art. 29 e 30) regolano la distribuzione del latte dalle centrali a mezzo di grossi recipienti (bidoni), destinati per fornire il latte a collettività (ospedali, collegi, ecc.) ed esercizi pubblici (bars, caffè, alberghi) o bottiglie destinate alle latterie, per la vendita del latte a domicilio.

7 ed 8) **Latte crudo, latte di capra, di asina, ecc.; preparazioni lattee.**

Speciali norme regolano la produzione del latte *crudo:* prova della tubercolina due volte l'anno e marcatura degli animali che risultano sani (art. 32), filtrazione, refrigerazione, imbottigliamento in appositi locali nello *stesso luogo* di produzione (non già dopo trasportato nelle latterie, dove per il solo fatto del trasporto può arricchirsi di centinaia di migliaia di batteri per cc.), speciale attrezzamento per la lavatura e sterilizzazione dei recipienti, frequente vigilanza da parte dell'ufficiale sanitario e del veterinario comunale per il controllo igienico-sanitario dei locali, delle persone, degli animali.

Altre disposizioni speciali disciplinano anche la produzione del latte di capra, di asina, di pecora, il latte reintegrato ed il latte scremato, nonchè le preparazioni lattee speciali (crema, panna montata, joughourt, gioddu, kefir ed analoghi, latti in polvere, in blocchi, latte condensato, conserve di latte, latte umanizzato, maternizzato (art. 36-40).

***

La Carta del latte, come è intesa nel regolamento per la vigilanza igienica del latte alimentare, costituisce un documento di inestimabile valore per la profilassi di molte malattie d'infezione, che col latte alimentare possono essere trasmesse, ma costituisce altresì un mezzo di lotta generale contro le altre malattie, poichè al più largo consumo di latte che deriverà dalla rinata fiducia si associerà anche la resistenza della nuova generazione di fronte agli agenti morbigeni e ciò contribuirà ad assicurare alla nostra stirpe la salute e la forza di cui abbisogna per il raggiungimento delle alte mete segnate dal volere del Duce.

Dott. M. Gioseffi

Consigli pratici

I panelli. — Non certo la scarsità dei foraggi, ma la poco buona qualità di essi, consiglia quest'anno quanto mai l'uso dei panelli, di questi ottimi alimenti concentrati. Piuttosto che

comperare la crusca, il cruschello, ecc., l' agricoltore acquisti i panelli; per quanto costosi essi possano essere, danno la unità nutritiva ad un prezzo assai più basso degli altri mangimi.

(l. p.)

Il salino potassico. — Trattasi di un eccellente concime, che contiene la potassa sotto forma di carbonato. E' perciò molto alcalino, e va usato con una certa cautela; bisogna cioè non spargerlo su giovani seminati e su giovani erbe, perchè vi provocherebbe delle bruciature.

Meglio è adoperarlo alla semina o a terreno nudo; dovendolo assolutamente usare in copertura, si eviti il più possibile di toccare le piante.

Indicato in tutti i terreni deficenti di potassa, il salino è indicatissimo pei nostri terreni poveri di calce, nei quali si presta assai meglio degli altri concimi del genere.

Non bisogna mescolarlo nè coi perfosfati nè col solfato ammonico. (l. p.)

Coltivate patate primaticcie. — E' questo il momento per la coltivazione di patate primaticcie.

I prodotti più ricercati e meglio pagati sono quelli che arrivano sul mercato in epoca nella quale non c' è abbondanza di prodotti similari: sono, insomma, le cosidette primizie.

Coltivando perciò le patate in buona costiera, su terreno ben smosso e ben concimato, si sarà certi di avere produzioni soddisfacenti e con notevole anticipo. (l. p.)

Aumentate le risorse foraggere. — Allo scopo di aumentare i primi tagli di erba medica è consigliabile di seminare questa consociandola all' avena della quale non debbono impiegarsi più di 50 chg. per ettaro. Il taglio si eseguirà al momento della fioritura dell' avena.

Si raccomandano gli erbai di veccia e favetta che seminati in febbraio possono dare in maggio un abbondante taglio.

(a. r.)

Corrispondenze dalla provincia

Umago, 25-II. — Alla cerimonia per la inaugurazione del Magazzino centrale della Unione delle Cantine sociali dell' Istria, sito a Trieste in via Lazzaretto Vecchio, intervennero anche alcune autorità ed agricoltori di

Umago; in questi primi giorni di attività il magazzino effettuò parecchie vendite. Speriamo che tutti i nostri agricoltori, consci della importanza e della utilità della Cantina sociale costituita per merito di alcuni volonterosi, con a capo i sigg. Manzutto, si decideranno a farsi soci di detta Cantina liberandosi così dai parassiti dell'agricoltura e dai molti pensieri derivanti dall'avere in cantina il vino senza richieste da parte degli acquirenti.

Abbiamo forte freddo e bora che ostacolano assai la esecuzione dei lavori in campagna.

Si sono cominciate le prenotazioni del seme bachi, ma c'è da temere che l'allevamento sarà molto ridotto, causa il basso prezzo dei bozzoli.

(I. Mosetti)

Verteneglio, 25-II. — I tempi piovosi e il vento insistente ostacolano assai i lavori in campagna; buona parte dei canneti e dei venchi deve essere ancora tagliata e la potatura delle viti procede assai lenta. Il frumento si presenta bello, però la vegetazione è ritardata; esso attende la prima nitratatura che verrà fatta senz'altro verso i primi del prossimo mese.

Il Consorzio agrario ha già distribuito ai suoi soci i diversi concimi da impiegare in primavera; nonostante la facilitazione offerta per il loro acquisto, e cioè rilascio di effetti cambiari, i quantitativi prelevati sono molto inferiori rispetto a quelli degli anni scorsi, e la causa di ciò è la solita: pochissime vendite di vino ed a prezzi bassi. Qualche agricoltore ha potuto smaltire il proprio prodotto sulla piazza di Trieste, ricavando L. 70-75 per il bianco e L. 90-95 per il rosso.

I membri di presidenza della nostra Cantina sociale che hanno partecipato alla festa d'apertura del Magazzino centrale di Trieste dell'Unione delle Cantine, sono ritornati alle loro case incoraggiati, avendo constatato la ottima organizzazione della società e il massimo interessamento dei nostri Gerarchi, S. E. il Prefetto Leone, il Segretario federale, cap. cav. uff. Relli, il dott. Saetti, della Federazione nazionale delle Cantine sociali ed il dott. Segnan, Direttore della Cassa centrale delle Casse rurali, i quali hanno presenziato all'inaugurazione, assicurando il massimo appoggio al provvido ente.

Per tutta questa magnifica organizzazione va elogiato il cav. Cristofoli, Presidente della nostra Unione, il quale svolge costante opera di persuasione verso gli agricoltori per unirli negli enti cooperativi istituiti per il loro esclusivo vantaggio.

E' necessario tutti sappiano che i prezzi dei vini presso l'Unione sono assai modici, e che i tagli dei diversi tipi sono riusciti benissimo e quindi vi è fiducia in un sollecito smercio. *(A. Sason)*

Montona, 25-II. — Da cinque anni a questa parte nel nostro mandamento, e credo generalmente in tutta la Provincia, il bestiame bovino è diminuito del 50 %; ciò vuol dire il 50 % in meno di carne, di lavoro e di letame, ed allora mi domando come si può sperare che la terra produca assai quando difetta il patrimonio zootecnico che è uno degli elementi vitali dell'agricoltura razionale.

Data tale situazione, ritengo che ben pochi risultati possano essere conseguiti attraverso la propaganda ed i concorsi a premio per l'allevamento del bestiame, quando questo è il primo obbiettivo nei pignoramenti e incanti

da parte delle esattorie o di altri creditori dell' agricoltore. Anzichè sequestrare il bestiame sarebbe forse preferibile espropriare la terra la quale resta in eterno, e se non viene lavorata da uno lo sarà dall' altro. Poi secondo il mio modo di vedere, molti piccoli proprietari dovrebbero, nell' interesse loro ed in quello della economia nazionale, trasformarsi in mezzadri anzichè condurre delle terre per proprio conto, privi di ogni mezzo e carichi di passività, talchè esse producono assai meno di quanto dovrebbero.

Non voglio con questo sostenere la necessità del latifondo, anzi tuttaltro; dico soltanto che piccole proprietà di 2-3 ettari si possono reggere se situate vicino a centri popolosi e ad indirizzo orto-frutticolo, mentre altre pure piccole di 8-10-12 ettari possono fare molto bene anche altrove, se guidate razionalmente, anche perchè in grado di curare l' allevamento del bestiame forse meglio, proporzionalmente, delle grandi aziende.

Tanti gridano che le tasse sono la loro rovina ma molti di essi lo fanno per vizio cronico, perchè dovrebbero comprendere il momento in cui viviamo e che richiede altro tenore di vita e sfruttamento economico e razionale dei terreni. *(G. Declich)*

Santa Domenica di Albona, 25-II. — Le continue pioggie ostacolano i più urgenti lavori in campagna.

I cereali si mostravano belli, ma ora sentono il bisogno delle concimazioni nitriche che sino ad ora sono state fatte da ben pochi. Alcuni di questi ritardatari attendono il tempo favorevole, ma gli altri dovranno rinunciare a tale somministrazione data la scarsezza del danaro.

Tutti coloro che hanno qualche appezzamento di terreno disponibile sono intenti a scassarlo per l' impianto di viti per il proprio bisogno, perchè considerando il prezzo vile del vino e la assoluta mancanza di vendita, non vedono compensate le grandi spese che dovrebbero sostenere per un impianto esteso e razionale.

L' animalia è sana ma diminuisce sempre di numero perchè rappresenta l' unico mezzo onde procacciarsi l' occorrente per sodisfare almeno in parte le tante necessità. Di tale situazione approfittano, naturalmente, i macellai che corrispondono i prezzi che vogliono. *(G. Frisolini)*

Carnizza, 25-II. — Anche da noi l' inverno si è fatto sentire a intervalli; non è mancata neppure una leggera nevicata e poi abbiamo avuto pioggie abbondanti, tanto da desiderare anche la bora, che si fa sentire da un paio di giorni, per asciugare almeno le strade.

I seminati finora promettono bene.

I lavori attorno alle viti non sono ancora incominciati e deve pure farsi gran parte della semina delle patate, causa il tempo sfavorevole; da ciò, parecchia disoccupazione fra gli agricoltori ausiliari, come non manca quella degli altri che fanno i braccianti ed i cavatori di pietra.

Il nostro egregio Podestà ha concesso circa tremila lire per la riattivazione di un tronco di strada fra due località di questa frazione e così hanno avuto un piccolo aiuto, in questa dura stagione, le più povere famiglie di quei terrazzani, che assieme agli altri più interessati esternano i sensi della loro gratitudine.

L' animalia si mantiene sana. *(A. Scabich)*

Bogliuno, 25-II. — Dopo la nevicata abbiamo avuto pioggia e vento freddo che hanno impedito il lavoro in campagna. Però da alcuni giorni il tempo si è alquanto rimesso e sembra che tenda a mantenersi tale ; gli agricoltori ne approfittano per dedicarsi alacremente ai soliti lavori di stagione che purtroppo sono in arretrato.

Si verifica ancora qualche caso di mortalità nei suini, mentre gli altri animali sono in perfetta salute. *(N. Giacich)*

Valle, 25-II. — Causa il susseguirsi di giornate piovose, i lavori in campagna incominciano a rimanere in arretrato ; ora però sembra che il tempo tenda a ristabilirsi.

Quest' anno i frumenti sono abbastanza belli ed accestiscono bene ; ciò è da attribuire all' inverno mite che abbiamo avuto.

In questi giorni si attende alla semina dei semenzai di tabacco.

Il commercio del vino è molto fiacco. *(M. Barbieri)*

Sanvincenti, 25-II. — Dopo alcune giornate di freddo, neve e pioggia, abbiamo il sereno e gli agricoltori possono quindi riprendere i lavori dei campi.

I frumenti accestiscono bene e si presentano sani.

La vendita del vino procede lenta ed a prezzi bassi, affatto rimunerativi. *(R. Monti)*

Rozzo, 25-II. — Dato l' imperversare del maltempo, neve, bora e pioggia, tutti i lavori di campagna sono pressochè sospesi. Nelle rare giornate di bello si dà mano alla preparazione del terreno per la semina delle ortaglie.

E' lamentata la mancanza di tori e ciò porta un forte danno fra gli allevatori di bestiame ; va altresì rilevato che molte vacche sono affette da malattie vaginali e non danno nè vitelli nè latte. Si spera che quanto prima verranno adottati provvedimenti in merito. *(L. Massalin)*

Lussinpiccolo, 25-II. — Durante questo mese abbiamo avuto, come dovunque, forti abbassamenti di temperatura, tanto che in molte località settentrionali dell' Isola il termometro ha segnato zero gradi ed è caduta molta neve. Perciò parecchi lavori di stagione si sono dovuti sospendere.

Nessun segno di risveglio nel mercato del vino.

Anche i nostri agricoltori si lamentano del forte dazio al quale sono soggetti i maiali destinati al consumo di famiglia, e che arriva quasi alla metà del loro valore. Donde la scarsa richiesta di soggetti da allevamento che hanno subìto una forte svalutazione ; e dire che il maiale è l' animale che valorizza in poco tempo tanti rifiuti della cucina, che diversamente andrebbero a finire sui letamai.

I seminati si presentano bene.

La mano d' opera è sempre cara.

L' animalia è sana. *(prof. G. Brida)*

Gallignana, 25-II. — L' inverno ha continuato burrascoso, con abbondanti pioggie e nevicate, ma da un paio di giorni il tempo si è rimesso un po' al bello ; speriamo che si mantenga così a lungo.

Tutti i lavori in campagna sono in ritardo; ora bisognerebbe impiantare le patate ma diversi non hanno preparato il terreno. I vigneti non sono stati zappati, nè si è fatta la legatura delle viti che alcuni debbono ancora potare. Resta pure da eseguire la semina delle verdure e delle ortaglie.

Lo stato di salute degli animali è buono, ma il loro numero è diminuito assai.

I maiali da macello vengono pagati a prezzo assai basso e cioè a L. 4.50 al chg. peso morto che forse nemmeno compensano le spese per il loro allevamento. *(V. Salamon)*

Barbana, 25-II. — La neve caduta dopo i primi del mese è rimasta qualche settimana, poi è venuta la pioggia e così non è stato possibile accudire ai soliti lavori di stagione che pertanto sono tutti in arretrato.

I frumenti si presentano abbastanza belli; nessuno, purtroppo, pensa a fare le nitratazioni, causa la deficienza di mezzi.

Non sono stati fatti scassi per nuovi impianti di viti; si attende con impazienza che il tempo si rimetta per poter cominciare la loro potatura che qui si usa di eseguire in febbraio-marzo.

La macellazione dei suini volge alla fine; la relativa tassa è stata ridotta da L. 42 a L. 39; il loro allevamento verrà sensibilmente ridotto perchè tale nuovo aggravio è troppo elevato.

Il vino, la legna ed il fieno si vendono assai lentamente nonostante vengano offerti a prezzi molto bassi; ciò scoraggia l'agricoltore, perchè mentre tutto ciò che egli produce è largamente deprezzato, i generi di cui necessita li deve pagare, ad un di presso, al livello di prima. Per limitarci ad un solo esempio rileveremo che mentre la carne di pecora viene venduta dai macellai a L. 6.80 al chg., il povero contadino offriva le parti migliori dei suini al prezzo massimo di L. 5.

L'animalia è sana ma in continua diminuzione. *(U. Cleva)*

Felicia, 25-II. — L'andamento della stagione è pessimo: abbiamo un continuo susseguirsi di pioggie, venti, ecc. Il terreno destinato alle patate è stato preparato solo in parte, mentre negli anni scorsi, in questi stessi tempi, si stava facendo il loro impianto.

I cereali non si presentano bene ed ingialliscono.

Il fieno cavallino è tutto invenduto e non si può smerciare nemmeno come materiale da lettiera; così è venuta a mancare anche questa risorsa che per Felicia era di grande importanza.

Gli animali sono sani e ben nutriti. *(R. Fermeglia)*

Visignano, 25-II. — La situazione economica è invariata; nonostante i bassi prezzi, il vino ed i prodotti agricoli in genere si vendono assai lentamente.

Il bestiame bovino diminuisce sempre più, anche per effetto dei continui pignoramenti. Ciò lascia assai dubbiosi circa l'avvenire della nostra zootecnia che di certo non potrà rimettersi senza l'ausilio di serii provvedimenti in suo favore. *(A. Dell' Oste)*

Grisignana, 25-II. — I lavori in campagna sono tutti sospesi, causa la neve dapprima e le pioggie dirotte poi, e così vi è quasi tutto da fare;

non è stato nemmeno preparato il terreno per la semina delle patate. Però da un paio di giorni soffia la bora e si spera così che con il ritorno del bel tempo si possa riprendere la più alacre attività.

Vogliamo augurarci che l' Istituto di credito fondiario di Verona usi un po' di indulgenza nei riguardi dei suoi debitori che versano in tristi condizioni finanziarie non già per colpa loro, ma per i disastri arrecati dalla siccità che flagellò per tre anni le campagne dell' Istria, e per il deprezzamento dei prodotti della terra, reso ancor più grave dalla stasi nelle vendite. Procedendo a base di atti giudiziarî per la minima, temporanea inadempienza, non si fa che peggiorare una situazione già di per sè stessa assai seria.

Le animalie sono sane e ben nutrite; i foraggi abbondano.

(D. Radanich)

NOTIZIARIO

Elenco dei cavalli ed asini stalloni approvati e che possono esercitare la monta pubblica in Provincia.

Specie e nome dello stallone	Mantello	Cognome, nome e domicilio del proprietario
Cavalli		
Pino	Sauro	Crebel Giuseppe — Antignana
Pupi	Sauro, crini chiari	Ivetich Michele — Antignana
Asini		
Veleno	Baio scuro	Stocovich Stefano — Gallesano
Mate	Baio castagno	Mattiassich Antonio — Scropetti di Montona
Moro	Baio scuro	Mazzinich Pietro — Raccotole di Montona
Grillo	Baio castagno	Petranich Giacomo — Cherso
Moro	Baio scuro focato	Iurada Ambrogio — Grimalda di Pisino
Fuchs	Grigio sorcino	Gherbavaz Matteo — Castelverde di Pisino
Moro	Baio castagno	Faraguna Giovanni — Vermo di Pisino

Commercio dei vini in Istria. — La Federazione provinciale agricoltori ci trasmette i seguenti dati riguardanti il mese di gennaio:

Albona — Cons. bianco hl. 186.50, rosso 372.70, prezzo L. 90 il bianco e 90—100 il rosso.

Antignana — Cons. bianco e rosso hl. 30.10, esport. bianco e rosso 35, prezzo L. 85 il bianco e 90 il rosso.

Barbana — Cons. bianco hl. 12.50, rosso 24.30, prezzo L. 90 il bianco e 90—100 il rosso.

Bogliuno — Cons. bianco e rosso hl. 61.75, esport. bianco e rosso 8.65, prezzo L. 85 il bianco e 90 il rosso, daziato in abbonamento hl. 8.25.

Buie — Cons. bianco e rosso hl. 10.83, esport. bianco e rosso 86.15, prezzo L. 120.

Canfanaro — Cons. bianco hl. 24, rosso 17.04, esport. bianco 90, rosso 70.30, prezzo L. 100 il bianco e 110 il rosso.

Capodistria — Cons. bianco e rosso hl. 503.31, esport. bianco e rosso 714.78, prezzo L. 130, convenzionato hl. 65.55.

Cherso — Cons. bianco hl. 181.79, prezzo L. 80—90.

Cittanova — Cons. bianco hl. 24, rosso 17 85, esport. bianco 260, rosso 18, prezzo L. 85 il bianco e 90 il rosso.

Dignano — Cons. bianco e rosso hl. 199.68, esport. bianco e rosso 304.62, prezzo L. 90 il bianco e 90—100 il rosso.

Erpelle-Cosina — Cons. bianco e rosso hl. 40, prezzo L. 90 il bianco e 95 il rosso, daziato in abbonamento hl. 50.

Fianona — Cons. bianco hl. 38, rosso 75, prezzo L. 90 il bianco e 100 il rosso.

Gimino — Cons. bianco e rosso hl. 44.45, esport. bianco e rosso 54.30, prezzo L. 85 il bianco e 90 il rosso.

Grisignana — Cons. bianco e rosso hl. 10.85, prezzo L. 110.

Isola — Cons. bianco hl. 9, rosso 130, esport. bianco 10, rosso 600, prezzo L. 100.

Lanischie — Cons. bianco e rosso hl. 83.90, prezzo L. 90 il bianco e 95 il rosso.

Lussingrande — Cons. bianco hl. 18.6, rosso 50.01, prezzo L. 100.

Maresego — Cons. bianco hl. 15.44, rosso 8.12, esport. bianco 31.28, rosso 42.20, prezzo L. 100 il bianco e 105 il rosso.

Monte di Capodistria — Cons. bianco hl. 26.60, rosso 11.30, esport. bianco 218.66, rosso 288.40, prezzo L. 95 il bianco e 100 il rosso.

Neresine — Cons. bianco hl. 2.40, rosso 17.50, prezzo L. 100.

Ossero — Cons. bianco hl. 22, rosso 10, esport. bianco 7, rosso 3, prezzo L. 100.

Parenzo — Cons. bianco e rosso hl. 237.40, esport. bianco e rosso 1901.10, prezzo L. 75—95.

Pinguente — Cons. bianco e rosso hl. 121.27, esport. bianco e rosso 650.65, prezzo L. 80 il bianco e 85 il rosso, daziato in abbonamento hl. 17.66.

Pirano — Cons. bianco e rosso hl. 332.05, prezzo L. 100—110, convenzionato hl. 41 vino comune, 1.93 vini fini.

Pisino — Cons. bianco e rosso hl. 227.47, esport. bianco e rosso 738.74, prezzo L. 80 il bianco e 85 il rosso.

Pola — Cons. bianco e rosso hl. 2913.79, prezzo L. 100, cons. vini in bottiglia hl. 10.62.

Portole — Cons. bianco e rosso hl. 44.05, esport. 207.81, prezzo L. 90.

Rovigno — Cons. bianco e rosso hl. 458.37, esport. bianco e rosso 639.14, prezzo L. 90 il bianco e 100 il rosso.

Rozzo — Cons. bianco e rosso hl. 22.57, prezzo L. 90 il bianco e 95 il rosso.
Sanvincenti — Cons. bianco hl. 3, rosso 12.14, esport. bianco 23.91, rosso 176.86, prezzo L. 105 il bianco e 110 il rosso.
Umago — Cons. bianco hl. 26, rosso 43.37, esport. bianco 732.15, rosso 829.65, prezzo L. 95 il bianco e 100 il rosso.
Valdarsa — Cons. bianco hl. 17.50, esport. bianco 16 20, rosso 10.20, prezzo L. 90—100.
Valle — Cons. bianco e rosso hl. 31.70, esport. bianco e rosso 61.51, prezzo L. 85 il bianco e 90 il rosso.
Verteneglio — Cons. bianco hl. 5.20, rosso 9.55, esport. bianco 220 40, rosso 407.25, prezzo L. 85 il bianco e 90 il rosso.
Villa Decani — Cons. bianco e rosso hl. 58.62, esport. bianco e rosso 169.42, prezzo L. 110.
Visignano — Cons. bianco e rosso hl. 15, esport. rosso hl. 504.43, prezzo L. 75—90.
Visinada — Cons. bianco e rosso hl. 17.14, esport. bianco e rosso 581.14, prezzo L. 70—80 il bianco e 80—90 il rosso.

Notizie sull'esito di alcuni mercati d'animali tenuti nelle provincie dell'Istria, del Carnaro e di Trieste.

Ronchi dei Legionari, 7-I. — Animali presentati: Buoi 24, Vacche 19, Vitelli 7, Suini 183. Prezzi verificatisi: Buoi L. 350, Vacche L. 320, Vitelli L. 400, al q.le peso vivo; Suini L. 70 per capo.

Andamento del mercato: mediocre.

S. Pietro del Carso, 10-I. — Animali presentati: Vacche 5, Vitelli 2, Suini 42. Prezzi verificatisi: Vacche L. 350—400, Vitelli L. 400—450, al q.le peso vivo; Suini L. 90—100, per capo.

Andamento del mercato: assai meschino.

Gimino, 14-I. — Animali presentati: Buoi 60, Vacche 102, Vitelli 5, Cavalli 1, Asini 6, Suini 112, Ovini 22, Caprini 1. Prezzi verificatisi: Buoi L. 400, Vacche L. 350, Vitelli L 400, al q.le peso; Suini L. 80—120, Ovini L. 70, Caprini L. 100, per capo.

Fieno L. 15, Paglia L. 10, al q.le.

Andamento del mercato: poco frequentato; furono venduti 16 bovini, 2 vitelli, 26 suini, 9 ovini.

Albaro-Vescovà, 10-II — Animali presentati: Buoi 3, Vacche 14, Vitelli 6, Asini 7, Suini 108.

Andamento del mercato: buono; prezzi in aumento.

Levade, 10-II. — Animali presentati: Buoi 27, Vacche 23, Vitelli 9, Asini 5, Suini 72, Ovini 1. Prezzi verificatisi: Buoi L. 360—420, Vacche L. 320—360, Vitelli L. 500—560, al q.le peso vivo; Asini L. 100—400, Suini L. 60—140, Ovini L. 90, per capo.

Andamento del mercato: scarsissimo concorso di animali e di compratori; concluso qualche singolo affare.

S. Pietro del Carso, 10-II. — Animali presentati: Vacche 20, Vitelli 7, Suini 49. Prezzi verificatisi: Vacche L. 300—350, Vitelli L. 350—400, al q.le peso vivo; Suini L. 100—110 per capo.

Andamento del mercato: assai meschino.

Gimino. 13-II. — Animali presentati: Buoi 16, Vacche 38, Vitelli 4, Asini 5, Suini 75, Ovini 25 Prezzi veriticatisi: Buoi L. 400, Vacche L. 350, Vitelli L. 400, al q.le peso vivo; Suini L. 80—120, Ovini L. 70, per capo.

Fieno L. 15, Paglia L. 10, al q.le.

Andamento del mercato: poco frequentato: furono venduti 5 bovini, 2 vitelli, 18 suini, 12 ovini.

Montefiascone. 16-II. — Animali presentati: Buoi 91, Vacche 79, Vitelli 16, Cavalli 3, Muli 4, Asini 64, Suini di allevamento 159, Ovini 13, Caprini 3. Prezzi verificatisi: Buoi L. 370—420, Vacche L. 320—380, Vitelli L. 520—580, al q.le peso vivo; Cavalli L. 1300—1500, Muli L. 1000—1200, Asini L. 100—150, Suini di allevamento L. 80—160, Ovini L. 60—120, Caprini L. 120—140, per capo.

Andamento del mercato: graduale, ma costante diminuzione nella frequenza del bestiame, dovuta al progressivo impoverimento del capitale zootecnico; presenti diversi compratori, fra i quali qualche singolo dell'interno; conclusi pochi affari.

Bagnoregio. 19-II. — Il tempo ostinatamente piovoso fece disertare il mercato dagli allevatori e dai commercianti di bestiame.

S. Domenica di Albona. 19-II. — Animali presentati: Buoi 7, Vacche 12, Vitelli 2, Suini 48. Prezzi verificatisi: Buoi L. 280—360, Vacche L. 250—300, Vitelli L. 500—550, al q.le peso vivo; Suini L. 50—120 per capo.

Fieno L. 12—16, Paglia L. 10—12, al q.le.

Andamento del mercato: meschinissimo, dato il tempo pessimo; nessuna vendita.

Gimino. 24-II. — Animali presentati: Buoi 60, Vacche 250, Vitelli 18, Cavalli 6, Asini 12, Suini 134, Ovini 21, Caprini 1. Prezzi verificatisi: Bovini L. 250—400 al q.le peso vivo; Cavalli L. 1000—2000, Asini L. 100—500, Suini L. 100—120, Ovini L. 80—120, Caprini L. 85, per capo.

Fieno L. 15, Paglia L. 9, al q.le.

Andamento del mercato: abbastanza frequentato; furono venduti circa 60 bovini, 3 asini, 65 suini e 12 ovini.

Corsi di perfezionamento in sericoltura. — L'Ente nazionale serico, sotto gli auspici dei Ministeri dell'agricoltura e foreste e dell'educazione nazionale, indice corsi di sericoltura con lo scopo di concorrere al perfezionamento culturale dei laureati in agraria, con particolare riguardo al personale delle Cattedre ambulanti.

I corsi saranno tre e si svolgeranno contemporaneamente dal 9 al 16 marzo 1931 presso i seguenti Istituti:

Ascoli Piceno — R. Stazione sperimentale di gelsicoltura e bachicoltura;
Milano — R. Istituto superiore agrario — Cattedra di bachicoltura;
Perugia — R. Istituto superiore agrario — Cattedra di bachicoltura.

I corsi comprenderanno venti lezioni ed esercitazioni e termineranno con una visita d'istruzione. La prima lezione avrà luogo il 9 marzo alle ore 10 presso ciascuno degli Istituti di cui sopra.

Per essere ammessi ai corsi dovrà essere indirizzata domanda in carta semplice all'Ente nazionale serico, Via Principe Umberto n. 17 Milano,

entro il 4 marzo. Nella domanda dovrà essere indicato l'anno di nascita del richiedente, l'anno e il luogo di conseguita laurea in scienze agrarie, il preciso indirizzo e un breve esposto della carriera percorsa. Occorre pure indicare l'Istituto ove si preferirebbe frequentare il corso.

Potranno assistere al corso, in qualità di semplici uditori, anche i periti agrari, ai quali verrà rilasciato alla fine un certificato di frequenza.

Sono messe a concorso fra i laureati in agraria numero quindici borse di studio da L. 300 trecento ciascuna (da assegnarsi, con preferenza, agli assistenti di ruolo o volontari delle Cattedre) pagabili alla fine del corso, a titolo di parziale rimborso spese.

È fatto obbligo ai laureati in agraria di assistere a tutte le lezioni ed esercitazioni e di sostenere il giorno 16 marzo un esame orale che servirà di base per la classifica di merito e per il rilascio di un certificato di idoneità.

La XIII^a^ Fiera di Padova. — La XIII^a^ Fiera internazionale di Padova coinciderà con un evento — pure patavino — di importanza e risonanza mondiale: la celebrazione del VII° Centenario Antoniano. Coincidenza veramente felice che richiamerà nella città del Santo genti da tutte le parti del mondo civile.

Essa avrà la durata di 24 giorni: cioè *dal 6 al 19 giugno 1931.*

L'ossatura della XIII^a^ Fiera di Padova sarà costituita, come sempre, dall'allestimento dei consueti gruppi merceologici, quali: Alimentazione — Agricoltura e industrie agrarie — Filati e tessuti — Pelletterie e calzature — Mobilio — Economia domestica — Giocattoli e chincaglierie — Abbigliamento in genere — Ceramiche e vetrerie — Elettrotecnica — Edilizia — Sport e Turismo — Riscaldamento — Elettricità - Idraulica — Arti grafiche — Meccanica agraria e siderurgia - Fisica e apparecchi scientifici — Chimica - Piccole industrie e artigianato — Industrie artistiche — Arte musicale e arredi sacri — Progetti e invenzioni — Colonie - Pubblicità — ecc.

Accresciuta diffusione avranno le varie Mostre speciali fra le quali: la Mostra delle applicazioni dell'elettricità, il Padiglione del mobilio con sezione di mobilio rustico, il Gruppo delle ceramiche e vetrerie, la Mostra di istrumenti musicali ed il II° Concorso nazionale di liuteria, la Mostra della radio, la VII^a^ Mostra del mare, la Mostra dei tessuti rurali, la III^a^ Mostra del piumaggio con una sezione di animali vivi da piuma, il grande Padiglione delle industrie agrarie e della meccanica, la VIII^a^ Fiera nazionale di avicoltura e coniglicoltura, la *Bottega del vino* che sarà una vera e propria rassegna dei migliori vini italiani, la fattoria zootecnica moderna, la VI^a^ Mostra di silvicoltura, una Mostra-concorso per progetti tipo di case coloniche, ecc. Sono inoltre allo studio altre iniziative, quali una Mostra stradale, una di marmi italiani, una ferroviaria e tramviaria, una della legatura del libro, una degli antiquari ed altre ancora. Si sta anche studiando l'opportunità di costruire un padiglioncino per le industrie carcerarie di Padova.

Per lo svolgimento del complesso programma la Fiera ha avuto il più largo consenso dai produttori e loro organizzazioni nonchè l'alto appoggio del Governo Nazionale.

Non mancheranno, neanche quest'anno, in occasione della Fiera, convegni e congressi di primaria importanza dei quali sarà data ampia notizia

in seguito, per la trattazione di problemi tecnico-economici di grande attualità.

Come si vede, intorno all' ossatura della Fiera campionaria-merceologica vera e propria, è stato creato tutto un importante assieme di altre Mostre e di avvenimenti che costituiscono il più efficace mezzo di propaganda e di incremento all' interessamento collettivo.

La Fiera di Padova tende ogni anno ad allargare di più con visione realistica la cerchia dei suoi fedeli e la zona dei suoi attributi.

Norme per la concessione dei mutui per la bonifica. — Con circolare diretta agli Istituti speciali di credito agrario, agli ispettori agrari e ad altri Enti che effettuano operazioni di credito, il Ministro per l' agricoltura e le foreste rileva che le particolari condizioni dell' economia agraria rendono necessario di seguire e regolare con la più attenta cautela lo svolgimento dei programmi di bonifica agraria, specie in quanto esso comporti l' impiego di mezzi forniti dal credito in genere e, in ispecie, dal credito agrario.

Deve, in sostanza, la concessione dei mutui per la bonifica integrale essere limitata a coloro che dànno sicura dimostrazione di possedere i mezzi occorrenti a sopportare l' onere derivante non solo dal costo dei lavori, ma anche dalla messa in valore o dall' utilizzazione dell' opera da eseguire. Così occorre evitare che si facciano nuove stalle per lasciarle poi vuote ed inutilizzate perchè manca il modo di acquistare il bestiame o si inizino lavori da lasciare poi incompiuti per mancanza di mezzi adeguatamente predisposti. Del pari bisogna impedire che l' opera di bonifica agraria possa diventare il mezzo per procurarsi un movimento di denaro sul quale si spera trovino sollievo altri debiti e bisogni.

La Carta della mezzadria. — Il Ministro delle Corporazioni, on. Bottai, ha ricevuto, alla presenza dell' on. Serpieri, presidente della Corporazione dell' agricoltura, l' on. Tassinari, Commissario per la Confederazione nazionale fascista degli agricoltori, e l' on. Razza, Presidente della Confederazione nazionale dei sindacati fascisti dell' agricoltura, i quali gli hanno sottoposto il piano di studio che le due Confederazioni, ognuna per la sua parte, stanno compiendo sulla formazione di una Carta della mezzadria.

Il Ministro ha preso atto con vivo compiacimento del proposito espresso dai rappresentanti le due Associazioni professionali agricole di rimettere la formulazione definitiva del documento alla Corporazione dell' agricoltura, e ha disposto perchè il tema sia messo all' ordine del giorno della Corporazione stessa nella sua prossima sessione.

L' elaborazione definitiva, quindi, della Carta della mezzadria sarà affidata all' organo corporativo, particolarmente competente a trarre dalla molteplicità e dalla diversità degli aspetti pratici, i principî generali di una disciplina unitaria della mezzadria italiana.

I° Convegno italiano di rabdomanzia. — L'Ente Fiera di Verona, compreso del notevole contributo che può risultare al progresso agricolo dalla disciplina di tutti i mezzi atti allo sfruttamento delle risorse locali per l'utilizzazione delle acque a scopo irriguo, e in osservanza al monito del Duce «.... l'acqua c'è, bisogna soltanto trovarla e condurla sposa al sole....», ha indetto in occasione della 35ª Fiera di Verona il I° Convegno italiano di rabdomanzia.

Il Convegno sarà tenuto a Verona nei giorni 15, 16, 17 marzo; ed il programma, accuratamente predisposto da apposita Commissione tecnica, è tale da suscitare ii più vivo interesse non solo nei rabdomanti ma anche nella cerchia degli studiosi e degli appassionati.

Lavorazione del tabacco ed assicurazioni sociali. — La Federazione provinciale agricoltori comunica la risposta data dal Ministero delle corporazioni ad un quesito posto dalla Superiore Confederazione allo scopo di stabilire, agli effetti dell'applicazione delle assicurazioni sociali, la natura delle operazioni inerenti alla coltivazione del tabacco:

«Fermo restando il principio che, agli effetti dell'applicazione delle leggi di previdenza sociale, tutte le operazioni inerenti alla coltivazione del tabacco devono essere considerate industriali ad eccezione di quelle compiute da concessionari che lavorano *esclusivamente* il tabacco prodotto dai terreni in loro possesso, questo Ministero ritiene che il carattere agricolo della lavorazione del tabacco non muti quando la lavorazione, anzichè essere fatta separatamente dai singoli agricoltori concessionari, venga, per ragione di ordine economico e tecnico, effettuata in comune fra i produttori nella forma dei consorzi».

Comprensione sindacale. — La Federazione provinciale agricoltori comunica:

«Questa Federazione è lieta di tributare un vivo encomio al sig. Benedetto Corazza, Presidente del Consorzio agrario di Montona, per l'attiva opera di propaganda che egli ha spiegato fra gli agricoltori per la maggiore affermazione dell'organizzazione sindacale fascista dei datori di lavoro agricolo.

Tutti i soci di tale Consorzio, in sede di Assemblea generale, hanno unanimamente deciso di iscriversi alla Federazione stessa.

Ed essa assicura i bravi rurali di Montona che la loro adesione è considerata come un atto di comprensione sindacale fascista, degno di essere additato come esempio e come un valido concorso agli sforzi che vengono compiuti per il più rapido raggiungimento delle mete che il Regime ha assegnato alla organizzazione».

Tassa scambio sui suini macellati per consumo famigliare. — Tenuto conto degli attuali prezzi del mercato, il Ministero delle finanze ha disposto che da ora innanzi e fino a nuove disposizioni, la tassa scambio, limitatamente ai suini macellati per consumo famigliare, sia riscossa nella misura fissa di lire 9 per capo, indipendentemente dal peso, giusta n. 5, lettera B tariffa vigente.

Elenco dei mercati d'animali che si terranno nelle provincie dell'Istria, del Carnaro, di Trieste e di Gorizia, durante il mese di Marzo.

Provincia	Circondario	Comune	Località	Giorno di mercato
Istria	Parenzo	Portole	Levade	Martedì 10
		Montona	Montona	Lunedì 16 e Sabato 28
		Visignano	Visignano	Giovedì 26
		Buie	Buie	Martedì 31
	Capodistria	Erpelle	Erpelle	Lunedì 2
		Decani	Decani	Martedì 10
		Pinguente	Pinguente	Venerdì 20
	Pisino	Pisino	Pisino	Martedì 3 e Sabato 21
		Gimino	Gimino	Mercoledì 11
		Antignana	Antignana	Martedì 17
		Albona	S. Domenica	Venerdì 20
	Pola	Canfanaro	Canfanaro	Lunedì 2
		Dignano	Dignano	Sabato 7
		Sanvincenti	Sanvincenti	Martedì 17
		Barbana	Barbana	Giovedì 19
		Pola	Siana	Sabato 28
Carnaro	Volosca	Elsane	Sappiane	Domenica 1
		Castelnuovo	Castelnuovo	Lunedì 9
		Villa del Nevoso	Villa del Nevoso	Lunedì 16
Trieste	Monfalcone	Ronchi dei Legionari	Ronchi dei Legionari	Mercoledì 4
	Postumia	Postumia	Postumia	Lunedì 2
		S. Pietro del Carso	S. Pietro del Carso	Martedì 10
	Sesana	Sesana	Sesana	Giovedì 12 e Lunedì 23
		Divaccia - S. Canziano	Divaccia	Giovedì 26
	Trieste	Muggia	Albaro-Vescovà	Martedì 10
Gorizia	Gorizia	Aidussina	Aidussina	Martedì 10
		Gorizia	Gorizia	Giovedì 12, Lunedì 16 e Giovedì 26
		S. Vito di Vipacco	S. Vito di Vipacco	Lunedì 16
		Vipacco	Vipacco	Venerdì 20
	Gradisca	Capriva	Mossa	Martedì 3
		Cormons	Cormons	Venerdì 6
		Gradisca	Gradisca	Martedì 10 e Sabato 28
		Romans d'Isonzo	Romans d'Isonzo	Martedì 24
	Tolmino	Tolmino	Tolmino	Lunedì 9
		Circhina	Circhina	Lunedì 9
		Idria	Idria di sotto	Martedì 17

Allevamenti didattici nelle Scuole elementari. — Anche quest' anno l' Ente nazionale serico, d' accordo con la Federazione nazionale fascista produttori seme-bachi, organizzerà, sotto gli auspici del Ministero dell' educazione nazionale, piccoli allevamenti didattici di bachi da seta nelle Scuole elementari del Regno, ove questi siano possibili.

La sopracitata Federazione invierà gratuitamente un quarto di oncia (gr. 8 circa) o un ottavo (gr. 4 circa) di seme per ogni allevamento; l' Ente serico a sua volta fornirà le istruzioni pratiche ed un cartellone a colori di bachicoltura, che faciliterà assai il compito degli insegnanti, i quali potranno poi rivolgersi alle istituzioni bacologiche e alle Cattedre ambulanti locali, per ottenere tutti gli opportuni consigli tecnici. Alle Scuole che avranno fatto i migliori allevamenti, saranno assegnati diplomi di merito.

Le Scuole dovranno provvedere esse stesse gli attrezzi ed il materiale necessario per l' allevamento, nonchè la foglia di gelso. Non sarà difficile all' insegnante ottenere che gli attrezzi ed il materiale e la foglia vengano offerti gratuitamente da persone del luogo, e la scolaresca curerà l' allevamento senza dover ricorrere a persone estranee. Sarà così possibile, con la vendita dei bozzoli, che l' Ente serico cercherà di facilitare, ottenere un piccolo utile a favore dei patronati scolastici e delle opere assistenziali della Scuola.

Le domande, vistate dal Direttore della Scuola, dovranno essere indirizzate all' Ente nazionale serico, sede di Milano, Via Principe Umberto n. 17, entro il 30 marzo p. v. dall' insegnante che intenda fare l' allevamento, il quale dovrà impegnarsi d' inviare all' Ente, entro il mese di luglio, una breve relazione sui risultati ottenuti.

Bollettino dello Stato civile del Comune di Parenzo dal 1° al 15 febbraio.

Nati: Maschi 9, Femmine 6. Totale 15.
Morti: 5.
Matrimoni celebrati: 11.

Bollettino dello stato sanitario del bestiame.

Data	Malattie	Circondari	Comuni	Specie degli animali *)	Numero delle stalle infette	
					rimaste dalle settimane precedenti	Nuove denunzie
PROVINCIA DELL'ISTRIA						
Dal 1° al 15-II (nessuna denunzia)						
PROVINCIA DI TRIESTE						
Dal 1° al 15-II	Malattie infettive dei suini	Trieste	Trieste	S	2	—

*) B-bovini, E-equini, O-ovini, Cap.-caprini, S-suini, Can.-canini, P-pollame.

Listino dei prezzi dei principali prodotti agrari verificatisi in provincia dal 16 al 28 febbraio

Località	Vino rosso	Vino bianco	Olio	Fieno	Frumento	Frumentone	Bovini	Vitelli	Agnelli	Ovini	Suini da allevamento	Pollame adulto	Latte	Uova	Legna da fuoco	Osservazioni
prezzo in lire	ettolitro		litro	quintale			chg. peso vivo		per capo				litro	al 100	q.le	
Passo	100	100	—	15	—	—	3-4	5	—	—	80[1]	—	1.00	30	5[2]	[1] da macello L. 5 al chg. peso morto; [2] posta Fianona
Grisignana	95-100	80-90	6.40	15-18	115-120	50-55	3-3.50	5	5[1]	60-80	50-80	10	1.10	33	10[2]	[1] al chg. p. m.; [2] al metro, corta
S. Domenica di Alb.	70-100	80-120	5.80	12-16	—	—	2.80-3.60	5	—	—	50-120[1]	—	1.00	30	—	[1] da macello L. 4.50-5.50 al chg. peso morto
Visignano	90-100	90-100	—	12-15	90	45-50	—	—	35-50	—	50-100	12	1.00	25-30	4	
Felicia	100	100	6.60	—	—	65	3-3.40	—	—	—	60-80	8-10	1.00	30	5	
Sanvincenti	90	80	—	20	—	—	3-3.50	4.50	40	60	100[1]	10	1.00	50	6	[1] da macello L. 4 al chg. peso morto
Barbana	80-100	80-100	—	10-12	—	—	3-3.50	4-5	35-40	60-80	50-70[1]	8-9	1.20	30	5[2]	[1] da macello L. 4-5 al chg. p. m.; [2] franca porto Carnizza
Gallignana	90-100	90-100	7	15-20	—	60	3-4	4-5	—	—	80-100[1]	8-10	1.00	30	5-6	[1] da macello L. 5 al chg. peso morto
Carnizza	100	100	—	25	120	60	3.50	5-6	—	60-80	80-100[1]	10-12	1.20	30	5[2]	[1] da macello L. 5-6 al chg. p. m.; [2] fresca; secca L. 10
Valle	90-100	90-100	6-7	20	100-110	60	3-3.50	4-5	40-50	80-100	5[1]	10	1.20	30	5.50[2]	[1] al chg. peso morto; [2] franca porti Vestre e Barbariga
Bogliuno	100	100	—	15	—	—	3-3.50	4-5	50	—	70-80	10	0.70	35	5	
Montona	90	90	6	12	100	50	3	4	40	80	80[1]	8	1.00	30	7	[1] da macello L. 4 al chg. peso morto
Rozzo	—	—	—	—	—	—	3.40	5.50	45	60-80	80-90[1]	10	0.65	35	5.50	[1] da macello L. 4 al chg. peso morto
Valdarsa	100	100	—	8	—	—	3	5.50	35	60	80	8	—	33	—	pollastri L. 8 al paio
Lussinpiccolo	80-90	—	6-7	25-30	—	—	3.50-3.80	5	50-60	70-80	80-100[1]	12-14	1.80	55-60	14-16	[1] da macello L. 6 al chg. peso morto

Dott. G. B. Cucovich, Direttore responsabile.